

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 3

Artikel: 'Gesalzener' Pizza-Test

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519545>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Termine

8.–18. März	60. Internationaler Automobilsalon	Genève
10.–19. März	74. Basler Mustermesse	Basel
10.–19. März	Natura 90: Ausstellung für gesunde Lebensweise	Basel
10./11. März	UOV Obersimmental: 28. Schweizerischer Gebirgs-Skilauf	Lenk i.S.
17. März	Ausbildungstag OVOG *	
17. März	Mech Div 4: Winter-Mannschaftswettkämpfe	Gantrisch
17. März	FF-Trp: Ausscheidungsschiessen	Wangen a/A
17./18. März	F Div 7: Winter-Mannschaftswettkämpfe/Einzellauf	Urnäsch
18. März	31. St. Galler Waffenlauf	St. Gallen
23.–25. März	SIMM: 49. Schweizermeisterschaft im Militärischen Winter-Mehrkampf	Grindelwald
31. März	MFD: Festakt 50 Jahre FHD/MFD	Bern
5./6. April	UOV Stadt Bern: Berner Zwei-Abend-Marsch	Bern-Köniz

* Detailprogramm des OVOG-Ausbildungstages vom 17. März 1990 siehe Februar-Nummer.

«Gesalzener» Pizza-Test

(STI) Die im Zusammenhang mit dem Pizza-Test erschienenen Artikel lassen die Konsumenten vermuten, Fertigpizzen, also tiefgekühlte und gekühlte, enthielten zuviel Salz, die selber gemachten oder in Pizzerien frisch hergestellten nicht.

Das Schweiz. Tiefkühl-Institut (STI) möchte jedoch darauf aufmerksam machen, dass nicht die Form der Herstellung bzw. Konservierungsart (gekühlt oder tiefgekühlt) für den Salzgehalt einer Pizza verantwortlich ist, sondern ganz klar die dafür verwendeten Zutaten.

Pizzen bestehen im wesentlichen aus dem Boden (Brotteig oder ähnlich), Tomatensauce und Käse. Alle diese Zutaten und Garnituren wie z. B. Schinken, Sardellen, Wurst, Peperoni, Oliven usw. enthalten Salz, unabhängig davon, ob sie für Pizzen oder andere Gerichte verwendet werden, insbesondere aber unabhängig davon, ob die Pizza tiefgekühlt wird oder nicht. Im Gegenteil: Da die Haltbarmachung durch Tiefkühlung keine zusätzlichen Konservierungsstoffe benötigt, ist es bei der industriellen Herstellung eher möglich, den Salzgehalt konstant und so tief wie möglich zu halten. Dagegen sind bei der

manuellen Frischzubereitung – zu Hause oder in einem Restaurant – grössere Schwankungen beim Salzgehalt möglich.

Nennenswertere Salzreduktionen könnten nur durch Rezeptänderungen erreicht werden. Dies würde aber den Geschmack der Produkte und dadurch erfahrungsgemäss auch die Akzeptanz beim Konsumenten beeinflussen.

Der Salzgehalt von Pizza beträgt gemäss der Untersuchung des Konsumentinnenforums 4 – 5 g; dies entspricht 1 – 1,3%. Dieser Wert liegt beispielsweise unter dem Salzgehalt von vielen Brotsorten oder Käse wie Tilsiter, Emmentaler oder Gruyère und deutlich unter dem Salzgehalt von Würsten wie Cervelats, Wienerli und beträgt ein Bruchteil des Salzgehaltes von Produkten wie Bündnerfleisch oder Salami.

Schweiz. Tiefkühl-Institut, Minervastrasse 99, Postfach, 8032 Zürich.